CROWN VERITY

OWNER'S MANUAL

MODELS: MCB30, MCB36, MCB48, MCB60 & MCB72
REVISED DECEMBER, 2014
*PLEASE RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

CONGRATULATIONS! You are the proud new owner of the finest commercial mobile charbr oiler available. CROWN VERITY Inc. charbroilers are designed to last a lifetime…or more! With proper care and maintenance, your charbroiler will provide unparalleled performance and countless years of outdoor cooking.

Please read this manual carefully to ensure safe operation and to maximize your cooking enjoyment. It is your responsibility to see that your grill is properly assembled, installed, and cared for. Failure to follow instructions in this manual could result in serious bodily harm and/or property damage.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TEL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Email: info@crownverity.com

Printed January 2015

TABLE OF CONTENTS

Installing Your Mobile Charbroiler 2

Storing Your Mobile Charbroiler 4

Cylinders and Regulators 5

Hoses and Regulators 6

Leak Testing 8

Prior To Use and Lighting Instructions 9

Operating and Shut Down Instructions 10

Tips and Techniques 11

Cleaning and Maintenance 12

Troubleshooting Guide 13

Conversion 14

Frequently Asked Questions about MCB's 16

Parts and Components 17

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TEL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Email: info@crownverity.com

FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

1) Shut off gas supply to appliance.
2) Extinguish any open flame.
3) Open lid or remove storage cover(s).
4) If odour continues, immediately call your gas supplier.

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- Never check for leaks with a match or open flame.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This appliance shall only be used in a well ventilated space and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

WARNING! Keep any electrical supply cord and fuel supply hose(s) away from any hot surfaces.

DO NOT use your charbroiler if there is evidence of damage (cuts, cracks, burns) or excessive wear to the hose.

DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to the charbroiler.

DO NOT place combustibles on undershelf. Do not stand on the undershelf, it could result in injury or irreparable damage.

DO NOT store a spare LP (propane) cylinder under or near your charbroiler.

DO NOT leave your charbroiler unattended while in operation.

DO NOT allow children to play on or near your charbroiler.

DO NOT use under the influence of alcohol or drugs.

DO NOT use this charbroiler until you have read and understood all of the information in this manual.

This appliance has been tested according to
ANSI Z83.11/CSA1.8 - 2009

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

INSTALLATION

THE INSTALLATION OF THIS APPLIANCE MUST BE IN ACCORDANCE WITH:

1) All applicable local codes, or in the absence of local codes;
2) i) Canada: must conform to current National Standard CAN/CGA B149.1&.2 - natural gas/propane installation code.
   ii) U.S.A.: must conform to national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 edition.
3) Use only hoses, regulators and quick disconnects supplied by Crown Verity. Regulators supplied with your charbroiler must be used.

WARNING!

DO NOT operate this appliance under overhead, unprotected construction. This appliance shall be used only in a well ventilated space and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

Minimum clearance to adjacent combustible materials:

- 12 inches from side(s)
- 24 inches from back (See Fig. 1 pg. 3.)
- This appliance is suitable for use on combustible floors.
- Always level your MCB front to back & side to side.
- Always keep the area surrounding your charbroiler clear of all combustible materials, gasoline, or other flammable liquids.
- Use your charbroiler OUTDOORS in a well-ventilated space, preferably 10 ft. from dwellings or outbuildings.
- Casters must be locked when appliance is in operation.
- Fill water pans to avoid excessive flare-ups.

CAUTION: FOR FIXED FUEL SUPPLY SYSTEMS

RE: PRESSURE TESTS

1. The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi. (3.45 kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing it's individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi. (3.45kPa).

FIG 1 CLEARANCES TO COMBUSTIBLES

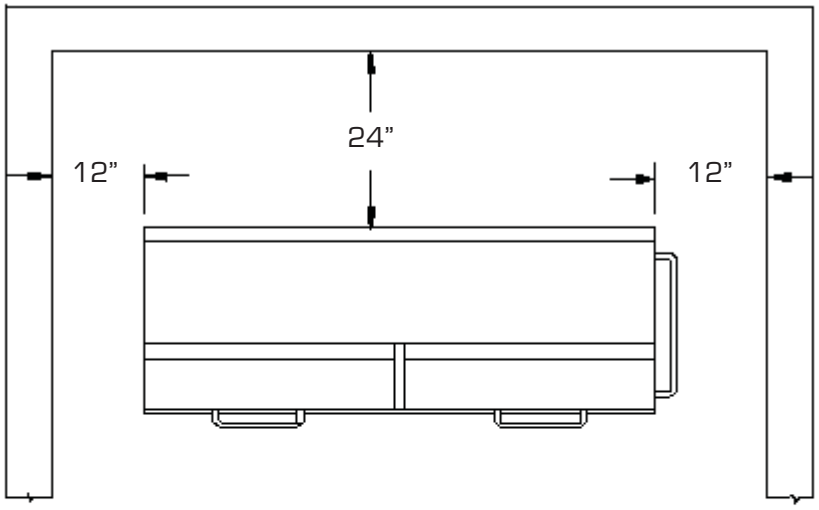
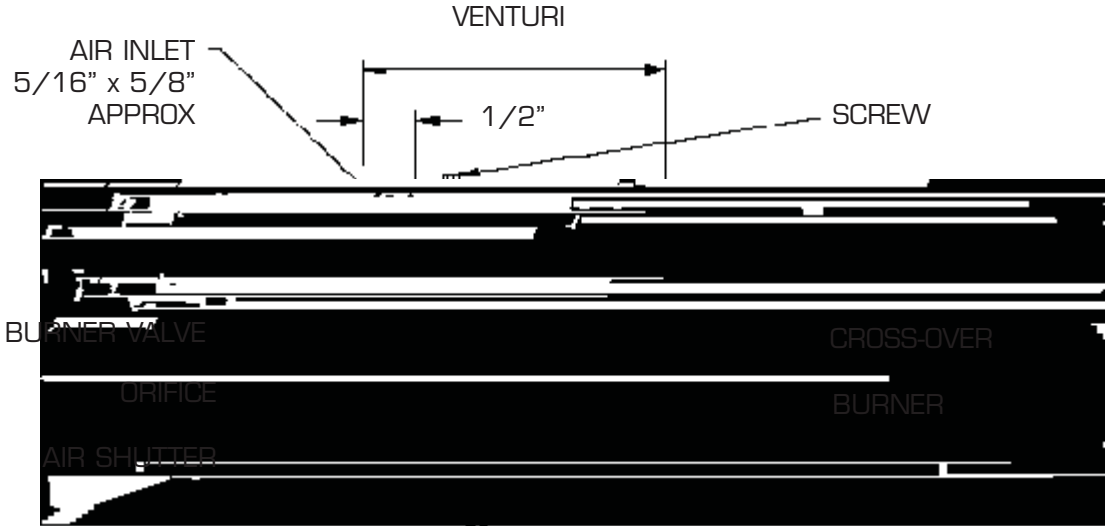


FIG 2 BURNER ASSEMBLY DETAIL



STORAGE

DAY TO DAY STORAGE:

- Always turn off the gas supply valve and disconnect supply hose.
- If you have not purchased the roll top(s) with your unit, your charbroiler is supplied with a protective cover(s). Install the cover(s) to protect your grill from the elements. Never attempt to light your charbroiler unless the lid(s) are open or the cover(s) are removed. Replace covers when not in use.

LONG TERM STORAGE:

To prepare your charbroiler for long term storage, follow these steps:

Preparation:

- Clean the inside of your charbroiler.
- Clean the burner(s), then lightly oil.
- Clean the cooking grids, lightly oil, (cooking oil) store indoors.
- Store LP cylinders outdoors out of reach of children, away from sources of heat, and sources of ignition.
- Cover the charbroiler if left outdoors.
- Cover the supply hose connection(s) with cap(s) or plastic bag and elastic.

FIXED L.P/NATURAL GAS MODELS:

(Equipped with quick-connect hose)

When the charbroiler is not in use, the gas must be turned off at the shut-off valve and the hose must be disconnected from the charbroiler. Install plastic caps to quick connect fittings. The charbroiler may then be stored indoors or outdoors.

For long term storage, follow the storage instructions above.

CYLINDERS AND REGULATORS

LP GAS CYLINDER: - self-contained Propane Gas System

The self-contained propane system charbroiler is designed for use with a 9.1 kg. (20 lb.) propane cylinder, equipped with a Type I cylinder valve. This charbroiler cannot be connected to a standard Type II valve (with internal left-hand threads only).

DO NOT CONNECT TO A PROPANE GAS CYLINDER EXCEEDING THIS CAPACITY, OR USE A CYLINDER WITH ANY OTHER TYPE OF VALVE.

The Type I (Q.C.C.1) valve is recognizable by the large external thread on the outlet part of the valve. Standard valves do not have these exterior threads. Any attempt to fit the regulator(s) with anything other than the mating Type I (Q.C.C.1) connector, (recognized by the large black coupling nut) will negate the important safety features designed into the Type I (Q.C.C.1) system. Fitting a standard #510 P.O.L connector, will not provide the flow control or temperature shut-off safety features built into the complete Type I (Q.C.C.1) system.

The cylinder should not exceed 472 mm (18-1/2") in height and 317 mm (12-1/2") in diameter. Some models may be supplied with a propane cylinder. If purchasing a cylinder for your gas charbroiler, it must be constructed and marked in accordance with the specifications of:
a) Canada - The Canadian Transport Commission - CAN/CSA B339
b) U.S.A. - The U.S. Department of Transportation

Propane cylinder application chart by model						
Size/type	MCB-30/-P	MCB-36/-P	MCB-48/-P	MCB-60/-P	MCB/CCB-72/-P	RPS
20lb	X	X	X	X	X	
30lb horizontal				X	X	
30 lb vertical						X
40 lb						X
50 lb						X
100 lb						X

The cylinder must also be equipped with:
a) A shut-off valve terminating in a proper cylinder valve outlet specified in current standards:
   1) Canada: CAN/CGA - 1.6 - M88 - Outdoor Gas Grills - Amend. 1.
   2) U.S.A.: ANSI/CGA-V-1-1977: Compressed gas cylinder valve outlet and inlet connections.
b) A safety relief valve having direct communication with the vapour space of the cylinder.
c) A collar to protect the cylinder shut-off valve.
d) An arrangement for vapour withdrawal.
e) A bottom ring for securing to the cylinder support assembly.

WARNING!
- Always turn off the cylinder valve when your charbroiler is not in use.
- Handle cylinder valves with care.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to the charbroiler.
- Never store a spare cylinder under or near your charbroiler, or subject any cylinder to excessive heat.
- Always keep cylinder(s) securely fastened in an upright position.

TRANSPORTATION AND STORAGE OF LP CYLINDERS

Although safe to use when properly handled, careless handling of a propane gas cylinder could result in fire, explosion, and/or serious injury.

THEREFORE:

Always use the protective cap provided with your cylinder whenever it is not connected to your charbroiler.

- **Do not** store in a building, garage or any other enclosed area. Store only in a well ventilated area.
- **Do not** store in the vicinity of any gas burning apparatus or in any high heat area such as a closed car or trunk.
- **Do not** smoke while transporting a cylinder in your vehicle.
- **Do** transport and store cylinder(s) in an upright position. Do not tip on its side. Remove all cylinders from broiler during transportation.
- **Do** store out of reach of children.

WARNING!

FILLING: For safety reasons, the LP gas cylinder, if supplied with your charbroiler, has been shipped empty. The cylinder must be purged of air and filled prior to using on your charbroiler. When getting your cylinder filled:

- Allow only qualified LP gas dealer to fill or repair cylinder(s).
- Do not allow the cylinder to be over filled.
- Make sure the LP gas dealer checks the cylinder for leaks after filling.

HOSES AND REGULATORS

WARNING! - Propane Gas Models: Your charbroiler is designed to operate on L.P. (propane) gas at a pressure regulated at 11" water column. The regulator(s) supplied with this charbroiler is/are set to this pressure and must be used.

This regulator is equipped with the Type I (Q.C.C.1), quick closing connection system, which incorporates the following features:
1) Will not allow gas to flow until a positive seal has been made.
2) Has a thermal element that will shut off the flow of gas if subjected to temperatures between 115° and 150°C (240° & 300°F).
3) Has a flow limiting device which, when activated, will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour (25000 BTUs).

TYPE I CYLINDER CONNECTIONS:

If the large black thermally sensitive coupling nut is exposed to temperatures above 115° - 150°C, it will soften and allow the regulator probe to disengage from the cylinder valve, thereby shutting off the flow of gas. Should this occur: do not attempt to reconnect the nut. Remove the entire regulator assembly and replace it with a new one (see parts list). The cause of the excessive heat should be determined and corrected before operating your grill again. The regulator probe also contains a flow-sensing element, which will limit the flow of gas to the regulator to a manageable amount (10 cubic feet per hour) in the event of a hose or regulator failure, or a leak.

If it is evident that the flow-limiting device has activated, the cause of the excessive flow should be determined and corrected before using your grill again.

NOTE: Improper lighting procedures can cause the flow-limiting device to activate, resulting in reduced heat output. If this is suspected, shut off all burner controls and cylinder valve, and carefully repeat lighting instructions step by step. Do not remove the nut and probe and do not attempt to connect to anything other than a mating Type I (Q.C.C.1) cylinder valve.

- Never connect a propane gas grill to an unregulated propane gas supply or other gas. **Do not attempt to alter the hose or regulator** in any way.
- **Do not** allow the hose to come in contact with any hot surfaces of the charbroiler.
- Visually inspect the entire length of the hose assembly before each use for any evidence of damage (cuts, cracks, burns) or excessive wear. If found, replace the assembly before using your charbroiler. Only a hose assembly as specified in the parts list for your charbroiler should be used.
- The connection fitting must be protected when disconnected from the propane cylinder. If the fitting is allowed to drag on the ground, damage to the fitting may occur resulting in leaks or an incomplete connection. Dirt could also enter the small inlet hole, blocking gas flow completely.

NATURAL GAS AND FIXED LP MODELS:
RE: HOSES

Crown Verity Inc. charbroilers that are equipped for use with natural gas or fixed LP systems require care and attention to the hose.

- Inspect the hose, clean quick-connect coupling, and keep protected.
- Always disconnect hose at quick-connect coupling when storing charbroiler.
- The gas supply hose must be a minimum of 10-ft. (3.1 m) and must be equipped with a shut-off valve, and must be installed by a certified technician.
- The appliance must be disconnected from the gas supply piping during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 PSIG (3.5 kPa).
- The outlet pressure setting for the pressure regulator provided with the appliance is 4.0" water column for natural gas.
  10" water column for propane.

LEAK TESTING

Leak testing must be performed:
i) before lighting your charbroiler for the first time.
ii) every time the propane cylinder is refilled, or any gas component is changed, or
iii) at least once per year.

Perform the leak test outdoors in a well-ventilated area, away from any open flame, heat or ignition sources. **DO NOT SMOKE!** Use only a 50/50 mixture of liquid soap and water for leak testing. Do not use a match or open flame.

THE FOLLOWING MUST BE CHECKED:

- Cylinder valve including threads into tank.
- All cylinder welds.
- Regulator fitting(s) and cylinder connection.
- All hose connections.
- All valve connections.

1) Open gas supply valve to the charbroiler.
2) Brush soap solution on all connections and components listed above.
3) Observe each place for growing bubbles, which indicate a leak is present.
4) Tighten any leaking connection until a repeat test shows no evidence of leakage (shut off gas supply while correcting the leaks).

DO NOT USE THE CHARBROILER IF ANY LEAKS CANNOT BE STOPPED. TURN OFF THE GAS SUPPLY VALVE, REMOVE ANY GAS CYLINDER, AND CALL A QUALIFIED GAS APPLIANCE SERVICE PERSON FOR PROPER REPAIRS.

WARNING! - NATURAL HAZARD - SPIDERS Spiders and other insects are attracted by the smell of gas and could make webs or nests in the burners. This could partially or completely block the flow of gas through the venturis and is indicated by a smoky, yellow flame, and/or a burner that is difficult or impossible to light. Ultimately, it may cause the gas to burn outside the venturis, which can seriously damage your grill. If this happens: immediately shut off the propane at the cylinder, or natural gas at the main shut-off valve. To prevent and/or correct this occurrence, periodically check the venturis for obstructions by inserting a pipe cleaner or flexible wire through the air inlet of the burner, and twisting it (see fig. 2, pg.3). Ensure venturi tubes are properly “seated” over the orifices.

PRIOR TO USE AND LIGHTING INSTRUCTIONS

WARNING!

Do not use your charbroiler until you have read and understood all the information in this manual, and you are assured:

- There are no leaks in the gas supply system (see "Leak Testing" section).
- The burner is properly assembled with the venturi tubes seated over the valve outlets (orifices) (Fig. 2, page 3).
- That any electrical supply cords and/or gas supply hoses are kept away from all hot surfaces.
- Your charbroiler is positioned in a safe location (see "Installation" section).

CAUTION!

- Always open the lid(s)or remove storage cover(s) before attempting to light your charbroiler.
- Do not bend directly over the grill when lighting.
- Make sure all valves are OFF. Slowly open LP cylinder valve. Do not snap open. Wait 15 seconds before opening a burner valve. This will allow the pressure to stabilize in the system, allowing the flow-limiting device to reset itself.
- If ignition does not immediately occur, turn off all burner and pilot valves, wait 5 minutes, and repeat.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

1) Open all lids on the charbroiler.
2) Ensure that all valve handles are in the OFF position (clockwise).
3) Turn on the gas supply valve. WAIT 15 SECONDS.
4) Turn the lighter tube (pilot) valve to the ON position. (Note: two lighter tubes are provided on larger models - one for the left side and one for the right side).
5) Insert a match or barbeque lighter into the hole(s) located behind the wing door(s) on the face of the charbroiler (if equipped) or the hole(s) located at the end(s) of the charbroiler.
6) Visually check to ensure the lighter tube is burning.
7) Once the lighter tube has been lit, any other main burners can be lit. (Push in and turn to "high") The unlit burners will then light automatically.
8) Visually check to ensure that all burners that are intended to be ON are lit.
9) Adjust individual burners as desired.

OPERATING AND SHUT DOWN INSTRUCTIONS

OPERATING:

- Fill water pans to avoid excessive flare-ups.

Main burner valves are adjustable over a full range from completely ON to completely OFF. Note: burner valves lock when shut off. To open burner valves, you must push in and turn counter clockwise. Do not force the controls, damage to the valves or knobs may result.

Note: If the heat output from the charbroiler seems abnormally low; it may be caused by the regulator flow-limiting device being activated by (i) improper lighting procedures, or (ii) a substantial leak in the gas system. If the former is suspected; shut off the cylinder valve and all burner valves, then carefully follow lighting procedures step by step, ensuring all valves (including pilot) are OFF before beginning. If the latter is suspected; perform the leak test procedure to determine if a leak has caused the flow-limiting device to activate.

- If the burner flames go out when your charbroiler is in operation; immediately turn off all control valves. Wait 5 minutes to clear the gas before attempting to re-light the charbroiler. If the problem persists: check the troubleshooting guide (pg.13)
- Visually check the flames every time you light your charbroiler. A good flame should be mostly blue. If the flame is abnormally small or mostly yellow: shut off the charbroiler and check the venturi tubes for blockage, (Fig. 2, page 3) then check the troubleshooting guide (pg.13).

SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

1) Turn all burner and pilot valve knobs to the OFF position.
2) Turn the LP supply valve to the OFF position.
   For natural gas systems, turn the gas supply valve to the OFF position.
3) Ensure all burners are extinguished.
4) Close lid(s) or install protective cover(s) until future use.
5) Disconnect LP cylinder(s) from the charbroiler when not in use.
6) Take care; your charbroiler is still hot.

TIPS AND TECHNIQUES

BREAKING IN YOUR GRILL:

Before cooking on your Crown Verity Inc. charbroiler for the first time; operate it on high for 10 minutes with the lid(s) open, then with the lids closed for a further 10 minutes to ensure any dirt or protective oil has burned off. This will ensure the flavour of your food. For best cooking results, always preheat your charbroiler.

CONTROLLING FLARE-UPS:

Some flare-up during grilling is desirable since the burning juices from the meat creates the smoke which gives barbecued food its unique flavour and appearance. However, excessive flare-up can not only ruin your food, it may lead to a dangerous condition, particularly if a build-up of grease in your charbroiler ignites, resulting in an uncontrolled grease fire. We suggest adding about 1" of water to the grease tray(s) prior to cooking. This will cool the falling grease and facilitate clean-ups.

To Minimize flare-ups:

- Trim excess fat from meats before cooking.
- Cook fatty meats (chicken and pork) on low setting or by indirect method (see section below).
- Check that grease tray(s) is in place & add 1" of water.
- Do not cover cooking grids with foil, or use broiling pans. Allow drippings to fall into the grease tray(s).

COOKING TECHNIQUES:

There are several ways to cook on your Crown Verity Inc. charbroiler, here are but a few:

Lid Up or Lid Down

Although keeping the lid up or down when grilling directly on the grids is a matter of personal choice, you'll find your charbroiler will keep a more constant temperature, and your food will cook in less time, using less energy with the lid down. For cooking which requires a long cooking period over a low flame, keep lid down.

Direct or Indirect Method

Now you can sear meats over a high flame on one side of the charbroiler while you slow cook a roast in a roasting pan on the other. The multiple cooking arrangement also makes it possible for you to turn your charbroiler into an outdoor baking oven. Light one side of the grill and place the food on the grill above the unlit side. Close the lid and turn the control(s) to low. The heat from the lit burner(s) gently circulates throughout the charbroiler, cooking the food by indirect heat. A thermometer in the roll top(s) will help you monitor the inside temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE

All Crown Verity Inc. charbroilers are easily cleaned because of their stainless steel construction. For minor clean-ups, we suggest a general-purpose mild cleansing formula. For heavy grease build-up, apply an oven cleaner to stainless steel surfaces only, following the manufacturer's instructions.

MCB's can be thoroughly cleaned inside and out with the use of a pressure washer. Do not expose regulators, control valves, or decals to high-pressure spray.

Cooking Grids:
Prior to each use, apply a light coating of cooking oil to the grids to prevent food from sticking. After each use, scrub the grids with a stiff nylon pad, or brass brush. Do not use steel brushes. Grids can also be washed with mild detergent or baking soda. Exercise caution when cleaning hot surfaces.

ADJUSTING AIR SHUTTERS:
Crown Verity Inc. charbroilers are equipped with adjustable air shutters on the burner/venturi assembly. The air shutters are factory set for use with both natural gas and LP gas and should not need adjustment. However, if adjustment becomes necessary, they may be adjusted as follows: (should be performed by a qualified technician)

- Light the charbroiler and leave on high setting.
- Check that the flame is mostly blue - some random yellow flecks are normal, as is a muffled "pop" when the burner is turned off. If the flames are mostly yellow, or the flames are noisy and lift off the burner ports, venturi air shutters require adjusting as follows:

a) Loosen air shutter screw.
b) Increasing the amount of air opening will reduce the amount of yellow flame, producing the desired short blue "cones".
c) Decreasing the amount of air opening will "soften" the flame and correct a noisy, lifting flame condition (however, should still be mostly blue in colour).
Note: Due to the location of the air shutters, you will have to make the adjustments while the burners are off, re-light and observe the flames.

USE CAUTION WHEN WORKING AROUND HOT SURFACES

TROUBLESHOOTING GUIDE

WHAT HAPPENS	WHAT TO LOOK FOR
1) Burners will not light	Out of propane? Improper lighting procedures? Is cylinder valve turned on? Regulator assembly not fully tightened to cylinder valve? Gas piping system is full of air - Bleed out system, wait five minutes and repeat lighting procedures. Large black nut on cylinder connector is cracked or has been overheated and is not making a gas tight seal inside cylinder valve - Replace regulator and hose assembly.
2) Flames blow out on low	Has charbroiler been sufficiently preheated before turning to low? Is the venturi properly seated over the orifice? - Inspect both venturis and burner holes for obstructions and check for proper air shutter opening on venturis.
3) Burners are not hot enough	Leaving burner valve open before opening cylinder valve or leak in system causing flow control device to activate. - Follow proper lighting sequence or correct leak in system. Inspect venturi for obstructions and alignment. Make sure burners are clean.
4) Flashback (flame coming up venturi around console/control knobs)	Immediately shut off gas supply at cylinder valve. Allow charbroiler to cool. Check venturis and orifices for obstructions. (See fig. 2, pg. 3.) Excessive grease build-up around control valves has caused a grease fire. - Clean charbroiler. If problem persists, contact qualified service person.
5) Grease dripping from base	Has grease tray been installed? Is charbroiler level? Excessive grease build-up - Clean unit.
6) Charbroiler goes out after a period of time	The cylinder pressure has dropped below operating pressure due to freeze-up. Long periods of “full open” operation will cause this. Remedy: exchange cylinder with a new full one.
7) Excessive flare-up	Overload of fatty meat. - Clean charbroiler. Add water to grease tray(s) (Level unit first). See tips and techniques page 11.

CONVERSION

FIXED LP AND NATURAL GAS SYSTEMS

MOST Crown Verity mobile charbroilers are factory-equipped for use with a propane cylinder(s). If your unit is factory converted for connection to a fixed supply piping system, the rating plate will reflect the type of gas to be used. The burner orifice sizes are indicated on the rating plate.

WARNING! Never use a gas grill with any gas other than that indicated on the rating plate.

Due to the numerous possible arrangements, it is recommended that you call the factory for technical assistance and instruction on proper conversion procedures.

The manufacturer supplies all conversion equipment kits. **Note: To order conversion kit(s)**, call Crown Verity Inc. at (519) 751-1800, or fax (519) 751-1802. Technical help is available during most weekday business hours. When ordering your conversion kit(s), please state the type of gas to be used and the model number of your charbroiler.

WARNING! A certified technician must perform all conversions and installations. Crown Verity Inc. accepts no responsibility for property damage or personal injury as a result of improper installation, maintenance, adjustment, or otherwise.

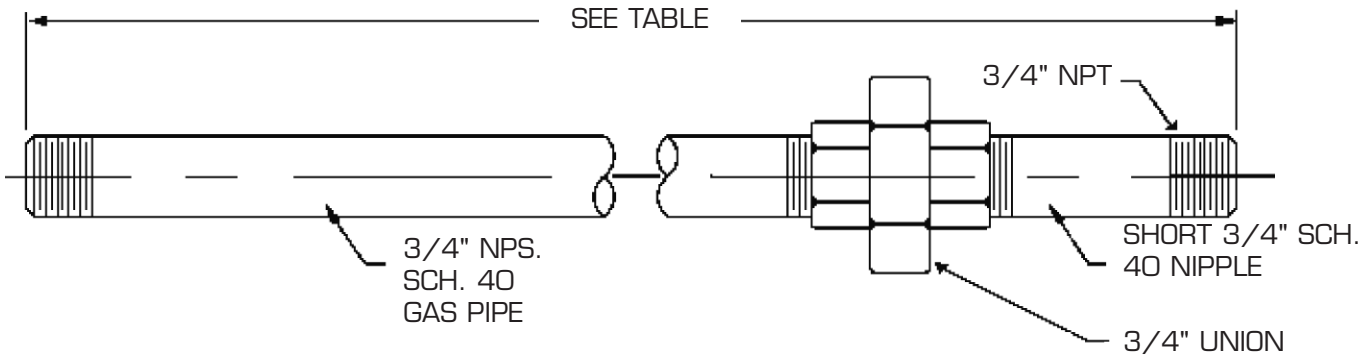
INSTALLATION & CONVERSION INSTRUCTIONS TO THE INSTALLER:

The supply piping for natural gas or LP gas shall be sized correctly to meet the input requirement of the appliance. Manifold pressures shall be checked and adjusted, if necessary, to the pressures stated on the rating plate, i.e. 11" W.C. propane, 3.5" W.C. natural gas.

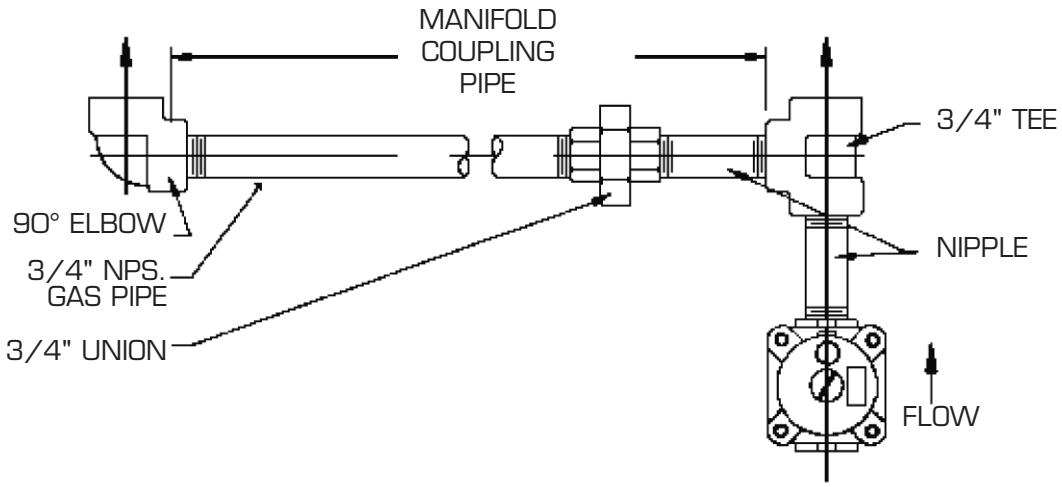
Models MCB-60 and MCB-72 have two manifolds. When connecting to a natural gas supply or fixed LP supply, the manifolds must be coupled together. A typical set-up and dimensions are illustrated on page 15. A one-piece manifold for MCB-48 is available (single inlet).

Quick Disconnect Devices: Any quick disconnect devices and hoses used in the supply arrangement shall be sized correctly to meet the input requirement of the appliance and shall comply with any other hose requirements mentioned earlier in this manual and national and local codes. They shall also be equipped with a suitable shut-off valve located as close as practical to the appliance.

MANIFOLD COUPLING PIPE DETAIL



MCB 60 AND MCB 72 MANIFOLD COUPLING PIPE



MCB 60 AND MCB 72 CONVERSION SET-UP

TABLE

MODEL	SERIAL NUMBER	DIM.
MCB-72	961001 – 961371	59-1/2”
MCB-72	961373 – 961450	63-1/2”
MCB-72	961451 & UP	56-1/4”
MCB-60	961001 – 961450	51-1/2”
MCB-60	961451 & UP	44-1/4”

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS ABOUT MCB'S

Q. My charbroiler works great when it's completely lit but I have problems getting all the burners to light. Do I have a gas leak in the system causing the flow-limiting device to activate?

A. Not likely. Make sure all burner valves (including pilot valve) are OFF (clockwise). Open the LP cylinder valve. Wait 15 seconds before attempting to light pilot. This will allow the pressure in the gas piping system to equalize and will allow the flow-limiting device to reset itself. The device will activate every time the cylinder valve is opened to a non-pressurized piping system, and it takes a few seconds to re-set itself before it can handle the large amounts of gas required to run an MCB. Remember: when this device activates it still allows a small amount of gas to pass through (enough to run the pilot tube and one burner adequately). The reason the flow-limiting device activates is because when an LP cylinder valve is opened to a non-pressurized piping system, the rate of gas flow exceeds (for a split second) the capacity of the device. All MCB piping systems will equalize within 15 seconds prior to lighting attempts. However, if a burner or pilot valve is left open, the device cannot reset itself because it has no back-pressure with which to do so.

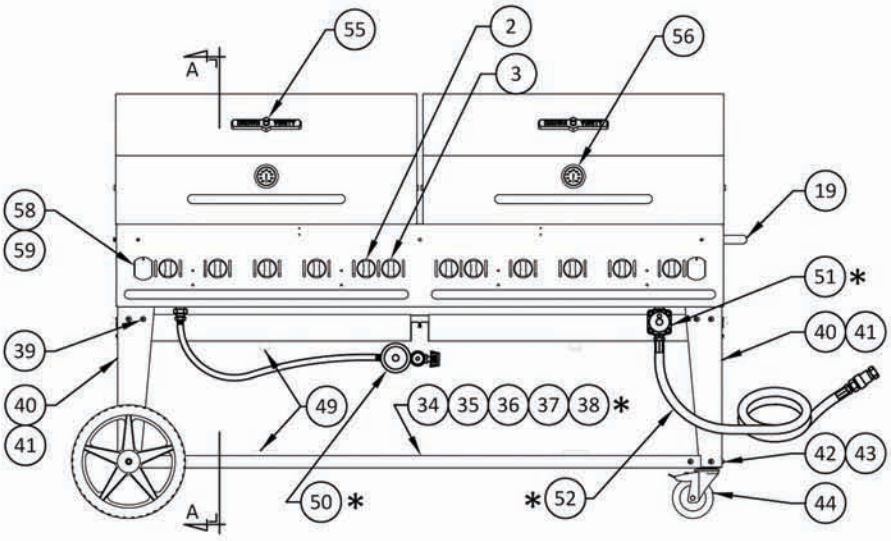
Q. My charbroiler takes forever to light. Why is that?

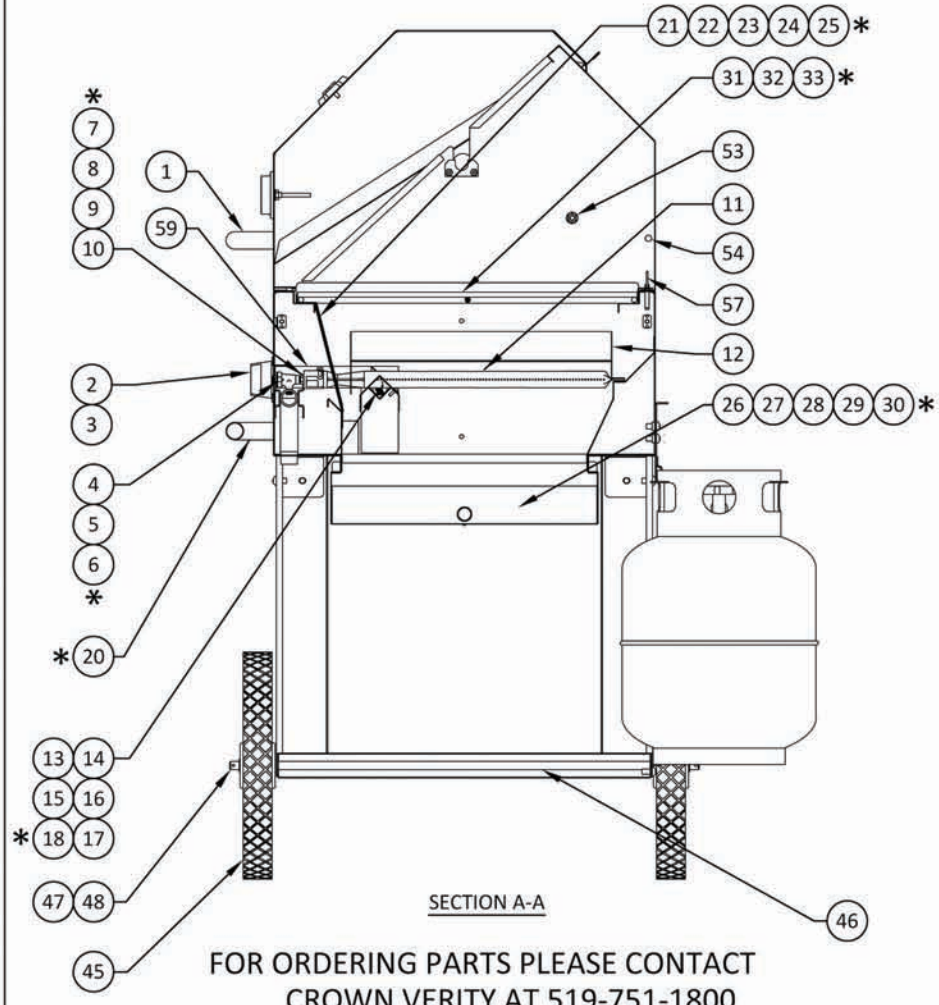
A. The piping system fills with air when cylinders or supply hoses are disconnected, and it takes some time to bleed the air out of the system through the small pilot orifice holes. Be patient.

Q. How long will my L.P. cylinder last?

A. Good question, the formula used to calculate this accounts for only two thirds of the cylinder's capacity. Not to say that MCB's won't work after the first two thirds of the propane are used up, but that the pressure in the cylinder begins to drop significantly at that level. Using this formula, With a twenty pound cylinder (full) and using the average maximum input (amount of gas used) for MCB's. We came up with an average cylinder life of 3 to 3-1/2 hrs.

PARTS AND COMPONENTS





SECTION A-A

FOR ORDERING PARTS PLEASE CONTACT
CROWN VERITY AT 519-751-1800

* NOTES:

1) PLEASE SPECIFY MODEL NUMBER, TYPE OF GAS AND SERIAL NUMBER WHEN ORDERING REPLACEMENT PARTS EXAMPLE: MCB-48, PROPANE, #####

2) NEW STYLE FRONT LIGHTING STARTED AT S/N 20087

DUE TO A CONTINUOUS PROGRAM OF PRODUCT IMPROVEMENT CROWN VERITY INC. RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES IN DESIGN AND IN SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE

THIS DRAWING IS THE PROPERTY OF CROWN VERITY INC. AND IT IS NOT TO BE REPRODUCED WITHOUT EXPRESSED WRITTEN CONSENT OF CROWN VERITY INC.

ITEM	PART No.	DESCRIPTION
1	2005 2105	ROLL DOME HANDLE - 12" ROLL DOME HANDLE - 18"
2	2080	BURNER KNOB
3	2090	PILOT KNOB
4	2030	CONTROL VALVE - PROPANE
5	2050	CONTROL VALVE - NATURAL GAS
6	2040	CONTROL VALVE - PILOT
7	2032	BURNER ORIFICE - PROPANE
8	2052	BURNER ORIFICE - NATURAL GAS
9	2042	PILOT ORIFICE - PROPANE
10	2044	PILOT ORIFICE - NATURAL GAS
11	2060	BURNER
12	2070	RADIANT
13	ZCV-3032-BI	LIGHTER TUBE - 36"&LH 72" MCB
14	ZCV-4032-BI	LIGHTER TUBE - LH 48" MCB
15	ZCV-4033-BI	LIGHTER TUBE - RH 48" MCB
16	ZCV-8032-BI	LIGHTER TUBE - 30"&LH 60" MCB
17	ZCV-6033-BI	LIGHTER TUBE - RH 60" MCB
18	ZCV-7033-BI	LIGHTER TUBE - RH 72" MCB
19	2105	PUSH HANDLE - 18"
20	2208 2209 2210	27" BUMPER (30&60 MCB) 33" BUMPER (36&72 MCB) 45" BUMPER (48 MCB)
21	3023	HEAT SHIELD - 36"&LH 72" MCB
22	4023	HEAT SHIELD - 48" MCB
23	6023	HEAT SHIELD - 30"&LH 60" MCB
24	6024	HEAT SHIELD - RH 60" MCB
25	7024	HEAT SHIELD - RH 72" MCB
26	8025	GREASE TRAY - 30" MCB
27	3025	GREASE TRAY - 36" MCB
28	4025	GREASE TRAY - 48" MCB
29	6025	GREASE TRAY - 60" MCB
30	7025	GREASE TRAY - 72" MCB
31	2170	COOKING GRATE - 12" X 20 1/2"
32	2160	COOKING GRATE - 14" X 20 1/2"
33	2150	COOKING GRATE - 22" X 20 1/2"
34	8071	UNDER SHELF - 30" MCB
35	3071	UNDER SHELF - 36" MCB
36	4071	UNDER SHELF - 48" MCB
37	6071	UNDER SHELF - 60" MCB
38	7071	UNDER SHELF - 72" MCB
39	2142	LEG BOLT
40	2213	LEG - RIGHT HAND
41	2212	LEG - LEFT HAND
42	2211	CASTER MOUNT
43	2220	CASTER MOUNT STIFFENER
44	2216	CASTER - 5"
45	2141	SPOKE WHEEL - 14" PLASTIC SPOKE
46	2215	AXLE
47	2146	AXLE WASHER
48	2148	AXLE PIN
49	2214	CYLINDER BRACKET ASSEMBLY
50	2200	HOSE&REGULATOR ASS'Y - PROPANE
51	2180 2189	1/2" REGULATOR - NAT. GAS (30, 36&48 MCB) 3/4" REGULATOR - NAT. GAS (60&72 MCB)
52	5110 5120	1/2" N.G. HOSE C/W Q/D (30, 36&48 MCB) 3/4" N.G. HOSE C/W Q/D (60&72 MCB)
53	2205	ROLL DOME PIVOT ASSEMBLY
54	2206	ROLL DOME STOP ASSEMBLY
55	2003	BRONZE NAME PLATE ASSEMBLY
56	2004	THERMOMETER ASSEMBLY
57	2020	ROLL DOME PIN/RING ASSEMBLY
58	ZCV-2303	WING DOOR
59	ZCV-2302	PILOT SHIELD/COVER

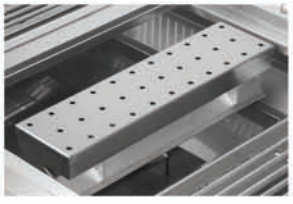
CROWN VERITY

OPTIONS & ACCESSORIES

	Model	Description	Dimensions	Actual Wt. (lb)	# Req'd
	RD-30	Roll Dome for MCB-30. BI-30 or 1/2 of MCB-60	30"l x 23"d x 16"h	41	1 or 2
	RD36/72	Roll Dome for MCB-36, BI-36, or 1/2 of MCB-72	36"l x 23"d x 16"h	45	1 or 2
	RD-48	Roll Dome for MCB-48 & BI-48	48" l x 23" d x 16"h	53	1
	RD-60	Roll Dome for MCB-60	61" l x 23" d x 16"h	80	1
	Note: Roll domes c/w handle & thermometer				
	ABR-30	S.S. Adjustable Bun Rack Assy. for RD-30 - 9 1/4"w		9	1 or 2
	ABR-36/72	S.S. Adjustable Bun Rack Assy. for RD-36/72 - 9 1/4"w		11	1 or 2
	ABR-48	S.S. Adjustable Bun Rack Assy. for RD-48 - 9 1/4"w		15	1
	ABR-60	S.S. Adjustable Bun Rack Assy. for RD-60 - 9 1/4"w		20	1
	RES	S.S. Removable End Shelf	14" w x 23" d	8	1 or 2
	RFS-30	Removable Front Shelf for MCB-30	9 1/2" w	7	1
	RFS-36	Removable Front Shelf for MCB-36	9 1/2" w	9	1
	RFS-48	Removable Front Shelf for MCB-48	9 1/2" w	11	1
	RFS-60	Removable Front Shelf for MCB-60	9 1/2" w	13	1
	RFS-72	Removable Front Shelf for MCB-72	9 1/2" w	16	1
	BC-30	BBQ Cover for MCB-30 w/ roll dome option only		6	1
	BC-30-BI	BBQ Cover for BI-30 w/roll dome option only		3	1
	BC-36	BBQ Cover for MCB-36 w/ roll dome option only		7	1
	BC-36-BI	BBQ Cover for BI-36 w/ roll dome option only		4	1
	BC-48	BBQ Cover for MCB-48 w/ roll dome option only		8	1
	BC-48-BI	BBQ Cover for BI-48 w/ roll dome option only		5	1
	BC-60	BBQ Cover for MCB-60 w/ roll domes option only		9	1
	BC-72	BBQ Cover for MCB-72 w/roll domes option only		10	1
	BMC	BBQ Cover for BM-60		7	1
	WG-30	Wind Guard for MCB-30, BI-30 or 1/2 of MCB-60		10	1 or 2
	WG-36/72	Wind Guard for MCB-36, BI-36 or 1/2 of MCB-72		12	1 or 2
	WG-48	Wind Guard for MCB-48 & BI-48		14	1
	SB-MCB	S.S. Side Burner for MCB Models (Propane Only) (15,000 BTU)	12" x 25 1/2"d x 10 1/4" h	22	
	Note: SB-MCB Side Burners are NOT installed.				
	SB-BI	S.S. Side Burner FOR BI MODELS ONLY (Propane) (15,000 BTU) or (Natural Gas)	15" x 27"d X 11 3/4" h	25	

CROWN VERITY

OPTIONS & ACCESSORIES

	Model	Description	Dimensions	Actual Weight	# Req'd
	PGT-1117	Stainless Steel Veggie/Fish Tray 16 Gauge 304	11 1/2" w x 17 1/2" l	4lb	
	G1222	Removable Griddle Plate	12"w x 20 1/2" d	35 lb	
	G2022	Removable Griddle Plate	21 3/4"w x 20 1/2" d	50 lb	
	* carbon steel plate				
	PGRID-30	Removable griddle - Professional Series for MCB-30 or 1/2 MCB-60	30"w x 23 1/2"d x 7 1/2	75 lb	1 or 2
	PGRID-36	Removable griddle - Professional griddle for MCB-36 or 1/2 MCB-72	36"w x 23 1/2"d x 7 1/2	90 lb	1 or 2
	PGRID-48	Removable griddle - Professional Series for MCB-48	48"w x 23 1/2"d x 7 1/2	120 lb	1
	Griddles are constructed of 5/16" thick cold rolled steel with stainless steel splash guards and removable stainless steel grease tray. **Note: Roll Domes must be removed**				
	RT-30	Rotisserie Assembly for MCB-30, BI-30 or left side of MCB-60 c/w 1 set of 5" forks		18 lb	1
	RT-36	Rotisserie Assembly for MCB-36, BI-36 or left side of MCB-72 c/w 1 set of 5" forks		19 lb	1
	RT-48	Rotisserie Assembly for MCB-48 & BI-48 c/w 1 set of 5" forks		20 lb	1
	RT-60	Rotisserie Assembly for MCB-60 c/w 2 sets of 5" forks		23 lb	1
	RT-72	Rotisserie Assembly for MCB-72 c/w 2 sets of 5" forks		25 lb	1
	Note: When ordering RT, please specify whether it is for an MCB or BI Model				
	FA-5 (shown)	Fork Assembly 5" - set of 2 for Heavy duty RT			1
	FA-8	Fork Assembly 8" - set of 2 for Heavy duty RT			1
	CTP	Perforated Charcoal Tray Allows all MCB or BI models to be used with charcoal	13 1/2" w x 20" l x 2"h -	6 lb	
	SBK	Stainless Steel Smoker Box 2 piece design, used to enhance the flavour of all foods	4 1/2" w x 11" l x 2 3/8" h	- 4 lb	

CROWN VERITY

OPTIONS & ACCESSORIES

	Model	Description	Dimensions	Actual Wt. (lb)	# Req'd
	SPA	Steamer Pan Adapter (Pans not included)	13" w x 21" d x 6 1/2" h	7	
	RHS	S.S. Removable Hand Sink Single faucet, 20 litre waste water tank, drain hose	14" w x 23" d	12	1
	CYL-20	20 lb. Propane Tank - for standard MCB's, Patio Heaters & Steamer/Griddles		20	1 or 2
	CYL-50	50 Lb. Propane Tank - for remote propane cart only -cannot be mounted on standard models **(compatible with # 5131 hose & reg only)**		44	1 or 2
	CYL-30H	30 lb. Horizontal Propane Tank - for Club Grill only		29	1 or 2
	CYL-30	30 lb. Propane Tank - for TG-1, TG-2, TG-4, PF-1, PF-2 & Patio Heaters		26	1 or 2
	RPS-486072	Remote Propane Cart c/w securing chains c/w securing chains & two 25' hoses & regulators for use with MCB-48, 60 & 72 **tank(s) not included**		93	1

Note: This system is CGA & AGA approved when used with any MCB Model. The RPS system is designed to be used with our 50 lb or larger cylinders. It will provide uninterupted, problem-free fuel supply to any of our MCB's, even in cold weather.

CROWN VERITY

OPTIONS & ACCESSORIES

	Model	Description	Dimensions	Actual Wt. (lb)
	5006	Utility lighter - case of 24		3
	Ribpro-10	Stainless Steel Rib Rack	12”w x 20.5”l x 3.25”h	11
	528	Long Handle red BBQ brush w/scraper -19”L		
	BBQ-EZ1	BBQ Cleaner 16 oz (500 ml) w/sprayer		
	BBQ-EZ12	BBQ Cleaner 16 oz (500 ml) w/sprayer - 12/case		16
	BBC-1	Beer Butt Chicken Holder		
	BBC-12	Beer Butt Chicken Holder - 12/case		7

CROWN VERITY

CROWN VERITY INC. LIMITED WARRANTY PROGRAM

This limited warranty program is the only one that applies to this product, and it sets forth all the responsibilities of Crown Verity Inc., regarding this product. There is no other warranty, other than described.

All Crown Verity Inc., products must be registered within 30 days of purchase to activate this warranty. Warranty is Non-transferable Please send the completed registration form to:

Warranty Registration Crown Verity Inc.
37 Adams Blvd.
Brantford, Ontario, N3S 7V8

Or, better yet go to www.crownverity.com and under the support tab register your BBQ on - line, follow us on facebook or receive twitter feeds on new products, accessories, recipes, and information on how to "Work your Grill."

www.crownverity.com/mcb-60-training-video

Please check if you would like to receive information on new products/services via e-mail: ☐

Name: _____

Street Address: _____ **City:** _____

Province/State: _____ **Postal Code:** _____ **Serial #:** _____

Phone: _____ **Fax:** _____ **E-mail:** _____

Date of Purchase: _____

Company Purchased From: _____

CROWN VERITY INC.
LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED This warranty covers products manufactured by Crown Verity Inc. and defects in material and workmanship under normal use, and applies only to the original purchaser providing that:

- The equipment has not been accidentally or intentionally damaged, altered or misused;
- The equipment is properly installed, adjusted, operated and maintained in accordance with National and local codes, and in accordance with the installation instructions provided withn the product:
- The serial number rating plate affixed to the equipment has not been intentionally defaced or removed.

COVERAGE PERIOD All products: One (1) Year limited parts and labour coverage.
Warranty period begins the date of dealer invoice to customer or ninety (90) days after shipment date from Crown Verity Inc. (except Patio Heaters : 120 days)

WARRANTY COVERAGE This warranty covers on-site labour, parts and shipping of replacement parts within Canada and Contiguous United States; and reasonable travel time and travel expenses of the authorized service representative up to (100) miles, round trip, and (2) hours travel time.

EXCEPTIONS Stainless steel cooking grates and gas burners, are warranted to the original purchaser for 10 years against rust through and burn through for gas grills purchased and shipped, January 1, 2001 or after.

EXCLUSIONS

- Negligence or acts of God
- Air and Gas adjustments
- Light bulbs, batteries and other wearable items
- Door adjustments and or lid adjustments
- Fuses
- Tightening of screws of fasteners
- Adjustments and or cleaning of main burners, pilot burners, or orifices
- Alteration, misuse or improper installation
- Normal discoloration of materials
- Ordinary wear and tear
- Damage caused by insects within the burner tubes
- Failures caused by erratic voltages or gas supplies
- Unauthorized repair by anyone other than a Factory Authorized Service Center
- Damage in shipment
- Accessories – brushes, spatulas, cylinders, etc.
- Freight- other than ground UPS Charges within Canada and Contiguous United States.

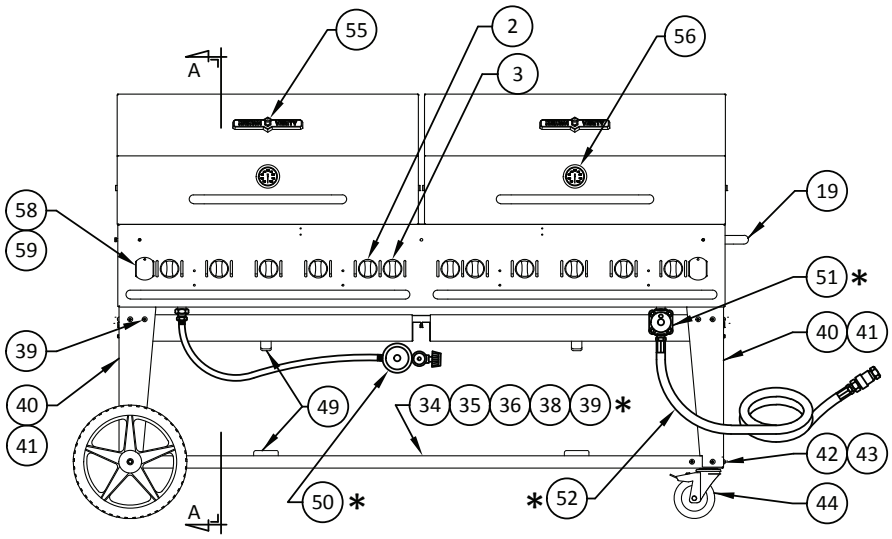
INSTALLATION Proper installation and testing of all new equipment – per appropriate installation codes is not the responsibility of the manufacturer.

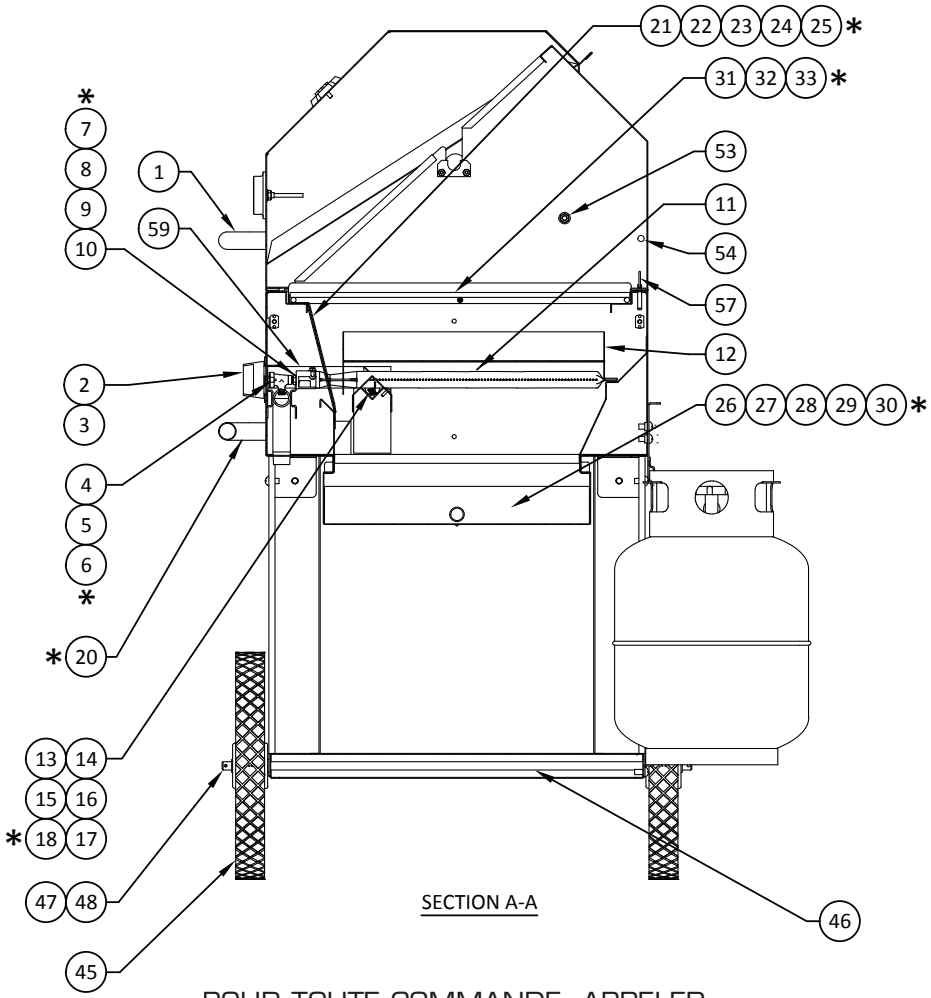
REPLACEMENT PARTS Crown Verity Inc. genuine factory OEM parts receive a (90) day materials warranty effective from the date of installation.

This Warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, and all other obligations or liabilities on the manufacturer's part. Crown Verity Inc. shall in no event be liable for any special, indirect or consequential damages, or in any event for damages in excess of the purchase price of the unit. The repair or replacement of proven defective parts shall constitute a fulfillment of all obligations under the terms of this warranty.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TEL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Email: info@crownverity.com

PIÈCES ET ÉLÉMENTS





POUR TOUTE COMMANDE, APPELER
CROWN VERITY AU (519) 751-1800

En raison des améliorations continues apportées à ses produits, Crown Verity se réserve le droit d'en modifier la conception et les spécifications sans préavis.

Ces croquis sont la propriété de Crown Verity Inc. et ne peuvent être reproduits sans la permission écrite de Crown Verity Inc.

*** Remarque :** préciser le numéro de modèle, le type de gaz et le numéro de série de votre gril au moment de commander des pièces de rechange.
Exemple :
MCB-48, propane, *****

ITEM	PART #	DESCRIPTION
1	2005 2105	Poignée de couvercle – 30 cm (12") Poignée de couvercle – 45 cm (18")
2	2080	Bouton de brûleur
3	2090	Bouton de pilote
4	2030	Soupape de commande – propane
5	2050	Soupape de commande – gaz naturel
6	2040	Soupape de commande - pilote
7	2032	Orifice de brûleur – propane
8	2052	Orifice de brûleur – gaz naturel
9	2042	Orifice de pilote – propane
10	2044	Orifice de pilote – gaz naturel
11	2060	Brûleur
12	2070	Élément radiant
13	3032	Tuyau d'allumage – 90 et 180 cm G – MCB (36 et G 72")
14	4032	Tuyau d'allumage – 120 cm G – MCB (48")
15	4033	Tuyau d'allumage – 120 cm D – MCB (48")
16	6032	Tuyau d'allumage – 75 et 150 cm G – MCB (30 et G 60")
17	6033	Tuyau d'allumage – 150 cm D – MCB (60")
18	7033	Tuyau d'allumage – 180 cm D – MCB (72")
19	2105	Poignée – 45 cm (18")
20	2208 2209 2210	Pare-chocs – 68 cm – MCB (30 et 60") Pare-chocs – 83 cm – MCB (36 et 72") Pare-chocs – 113 cm – MCB (48")
21	3023	Écran thermique – 90 et 180 cm G – MCB (36 et G 72")
22	4023	Écran thermique – 120 cm – MCB (48")
23	6023	Écran thermique – 75 et 150 cm G – MCB (30 et G 60")
24	6024	Écran thermique – 150 cm D – MCB (60")
25	7024	Écran thermique – 180 cm D – MCB (72")
26	8025	Bac à graisse 75 cm - MCB (30")
27	3025	Bac à graisse 90 cm - MCB (36")
28	4025	Bac à graisse 120 cm - MCB (48")
29	6025	Bac à graisse 150 cm - MCB (60")
30	7025	Bac à graisse 180 cm - MCB (72")
31	2170	Grille de cuisson (30 cm x 52 cm) (12" x 20 1/2")
32	2160	Grille de cuisson (35 cm x 52 cm) (14" x 20 1/2")
33	2150	Grille de cuisson (56 cm x 52 cm) (22" x 20 1/2")
34	8071	Tablette inférieure 75 cm - MCB (30")
35	3071	Tablette inférieure 90 cm - MCB (36")
36	4071	Tablette inférieure 120 cm - MCB (48")
37	6071	Tablette inférieure 150 cm - MCB (60")
38	7071	Tablette inférieure 180 cm - MCB (72")
39	2142	Boulon à pied
40	2213	Pied à roue – Côté droit
41	2214	Pied à roue – Côté gauche
42	2211	Support de tablette inférieure
43	2220	Support de tablette inférieure
44	2216	Roulette 13 cm (5")
45	2141	Roue à jante 35 cm (14")
46	2215	Axe
47	2146	Rondelle d'axe
48	2148	Tige d'axe
49	2214	Ensemble de fixation de la bouteille
50	2200	Ensemble tuyau et régulateur – propane
51	2180 2189	Régulateur (1/2") – gaz naturel – 90 et 120 cm – MCB (30, 36 et 48") Régulateur (3/4") – gaz naturel – 150 et 180 cm – MCB (60 et 72")
52	5110 5120	Tuyau (1/2") avec débranchement rapide – gaz naturel – 30, 36 et 48" – MCB Tuyau (3/4") avec débranchement rapide – gaz naturel – 60 et 72" – MCB
53	2205	Ensemble pivot du couvercle basculant
54	2206	Ensemble arrêt du couvercle basculant
55	2003	Ensemble pour plaque d'identification en bronze
56	2004	Ensemble pour thermomètre
57	2020	Ensemble de montage du couvercle basculant
58	ZCV-2303	Porte d'extension
59	ZCV-2303	Pilote protection/courvercle

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES AU SUJET DES GRILS MOBILES

Q. Mon gril fonctionne à merveille quand tous les brûleurs sont allumés, mais j'ai de la difficulté à les allumer tous. Est-ce que j'ai une fuite dans mon système qui active le dispositif de régulation du débit?

R. C'est peu probable. Assurez-vous que toutes les soupapes de brûleur, y compris celle du pilote, sont fermées (OFF) (sens horaire). Ouvrez la soupape de la bouteille à gaz. Attendez 15 secondes avant d'essayer d'allumer le pilote. Ce délai permettra à la pression de se stabiliser dans la tuyauterie de gaz et au dispositif de régulation du débit de se réamorcer. Le dispositif est activé chaque fois qu'une soupape de bouteille est ouverte et mise en contact avec un système de tuyauterie non pressurisé. Il lui faut quelques secondes pour se réamorcer avant de pouvoir s'adapter aux grandes quantités de gaz nécessaires au fonctionnement d'un gril mobile. Rappelez-vous que quand le dispositif est activé, il laisse quand même passer une faible quantité de gaz (assez pour faire fonctionner correctement le pilote et un brûleur). Le dispositif de régulation du débit est activé, car lorsque la soupape d'une bouteille à gaz est ouverte sur un système de tuyaux non pressurisés, le débit de gaz surpasse (pendant une fraction de seconde) la capacité du dispositif. Tous les systèmes de tuyaux de grils électriques s'égaliseront au cours du délai de quinze secondes précédant la tentative d'allumage. Cependant, si la soupape du pilote ou d'un brûleur reste ouverte, le dispositif ne peut pas se réamorcer, car il n'y a aucune surpression qui lui permette de le faire.

Q. Mon gril prend une éternité à s'allumer. Pourquoi?

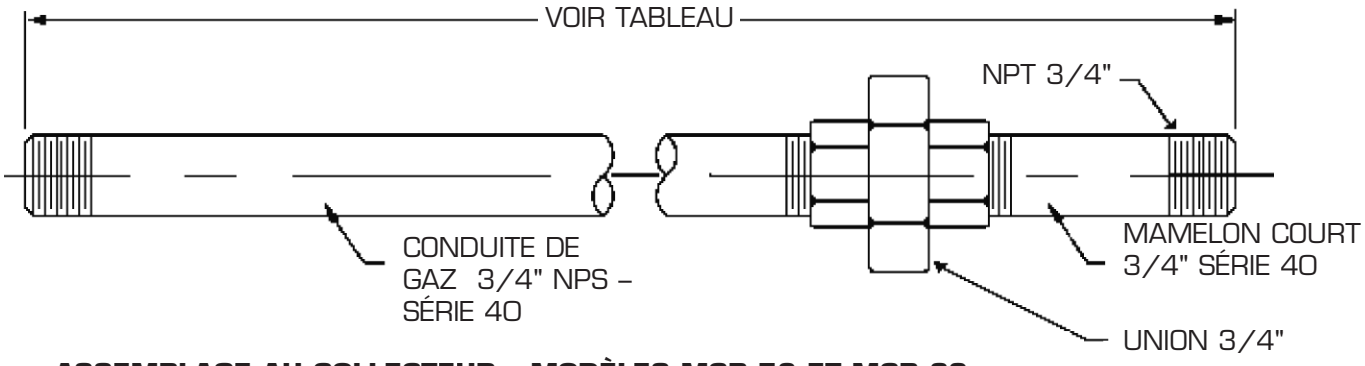
R. La tuyauterie s'emplit d'air quand les bouteilles ou les tuyaux d'alimentation sont séparés, et il faut un certain temps pour purger l'air du système à travers les petits trous de l'orifice du pilote. Prenez patience.

Q. Quelle est la durée d'une bouteille de gaz?

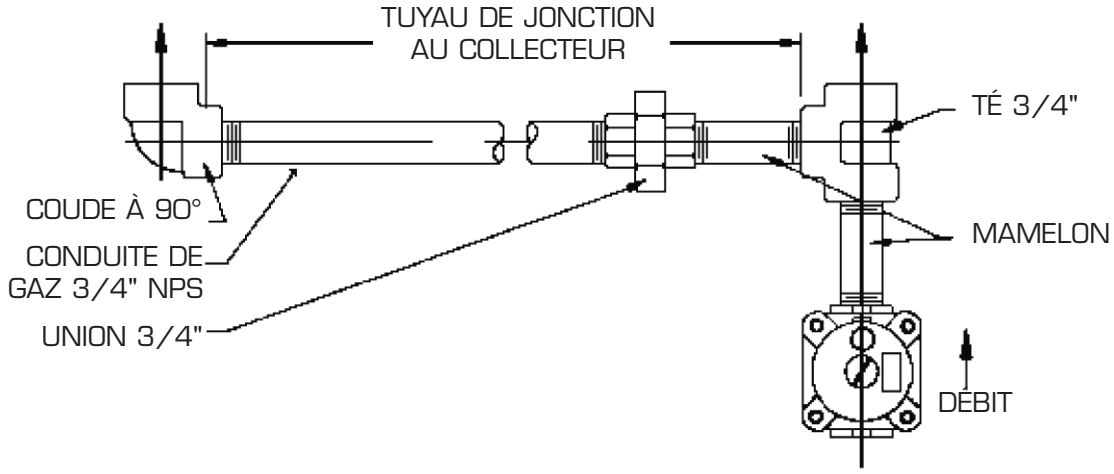
R. C'est une bonne question. La formule qui sert à faire ce calcul ne tient compte que de la capacité des deux tiers de la bouteille. Cela ne veut pas dire que le gril ne fonctionnera pas une fois les deux tiers du propane utilisés, mais la pression dans la bouteille commence à diminuer de beaucoup à ce niveau. En prenant une bouteille pleine (9,1 kg ou 20 lb) et une puissance maximale moyenne pour un gril mobile, nous sommes arrivés à une durée de 3 heures à 3-1/2 heures par bouteille.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

DÉTAILS DU TUYAU D'ASSEMBLAGE



ASSEMBLAGE AU COLLECTEUR – MODÈLES MCB 72 ET MCB 60



TUYAU DE MODIFICATION POUR MCB 60 ET MCB 72

TABLEAU

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE	DIM.
MCB-72	961001 – 961371	59-1/2"
MCB-72	961373 – 961450	63-1/2"
MCB-72	961451 & UP	56-1/4"
MCB-60	961001 – 961450	51-1/2"
MCB-60	961451 & UP	44-1/4"

MODIFICATION

SYSTÈMES FIXES D'ALIMENTATION EN PROPANE OU EN GAZ NATUREL

LA PLUPART des grils mobiles de Crown Verity sont équipés en usine pour fonctionner avec des bouteilles de propane. Si votre gril a été conçu en usine pour s'adapter aux connexions à un système fixe d'alimentation en gaz, la plaque signalétique indiquera le type de gaz à utiliser. La taille des orifices du brûleur est aussi indiquée sur la plaque.

ATTENTION! Ne jamais utiliser un gril à gaz avec un gaz autre que celui mentionné sur la plaque signalétique.

En raison des diverses modifications possibles, on recommande que le propriétaire communique avec l'usine pour obtenir de l'aide technique et des instructions sur les procédures de modification nécessaires.

Le fabricant fournit toute la quincaillerie de modification. **Remarque : Pour commander une trousse de modification,** communiquer avec Crown Verity par téléphone au (519) 751-1800 ou par télécopieur au (519) 751-1802. Le service technique est aussi à la disposition des propriétaires pendant presque toutes les heures ouvrables de la semaine. Lors d'une commande de trousse de modification, veuillez préciser le type de gaz qui sera utilisé et le numéro de modèle de votre gril.

ATTENTION! Un technicien autorisé doit faire toutes les modifications et les installations. La société Crown Verity ne sera pas tenue responsable des dommages matériels ou des blessures résultant d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'un ajustement mal fait ou autre.

INSTALLATION ET MODIFICATION - Instructions destinées à l'installateur

La tuyauterie d'alimentation pour le gaz naturel ou le gaz propane sera homologuée pour s'adapter à l'appareil. Les pressions d'admission seront vérifiées et ajustées, au besoin, aux pressions mentionnées sur la plaque signalétique, à savoir 11" de colonne d'eau pour le propane et 3,5" de colonne d'eau pour le gaz naturel.

Les modèles MCB-60 et MCB-72 ont deux collecteurs. Quand on les connecte à un système d'alimentation fixe en gaz naturel ou en propane, les collecteurs doivent être couplés. On trouvera en page 15 l'illustration d'un assemblage typique avec les dimensions. Collecteur monopièce disponible pour le MCB-48 (une entrée).

Mécanisme de désaccouplage rapide : tout mécanisme et tuyau de désaccouplage rapide utilisé dans l'assemblage fourni seront de la taille requise pour être homologués à l'appareil et conformes à toutes les normes de tuyauterie mentionnées ailleurs dans ce manuel ainsi qu'aux normes nationales et locales. Ils seront aussi équipés d'une soupape de fermeture appropriée, située aussi près que possible de l'appareil.

GUIDE DE DÉPANNAGE

CE QUI SE PASSECE	CE QUI POURRAIT EN ÊTRE LA CAUSE
1) Les brûleurs ne s'allument pas.	À court de propane? Mauvaise technique d'allumage? La soupape de la bouteille est-elle ouverte? L'assemblage du régulateur est-il bien attaché à la soupape de la bouteille? Les tuyaux de gaz sont pleins d'air - Purger le système, attendre cinq minutes et recommencer l'allumage. Le gros écrou noir situé sur le raccord de la bouteille est craqué ou a surchauffé et ne ferme pas hermétiquement dans la soupape de la bouteille - Remplacer le régulateur et la tuyauterie.
2) La flamme s'éteint en position basse (LOW).	Le gril a-t-il été bien préchauffé avant que le réglage soit mis à low? Le venturi est-il bien placé sur l'orifice? - Inspecter à la fois les venturis et les trous des brûleurs et vérifier l'ouverture des volets d'aération des venturis.
3) Les brûleurs ne sont pas assez chauds.	On a laissé la soupape du brûleur ouverte avant d'ouvrir la soupape de la bouteille ou il y a une fuite dans le système qui active l'appareil de régulation du débit. Adopter la séquence d'allumage correcte ou colmater la fuite dans le système. Inspecter les venturis et les orifices pour vérifier l'alignement et voir s'il y a des obstructions. S'assurer que les brûleurs sont propres.
4) Retour de flamme (flamme qui monte à partir du venturi et qui lèche la console et les boutons).	Couper immédiatement l'arrivée de gaz à la soupape de la bouteille. Laisser le gril refroidir. Vérifier les venturis et les orifices qui pourraient être obstrués. (Voir fig. 2, page 3.) Une accumulation excessive autour des soupapes de contrôle a provoqué un feu de graisse. - Nettoyer le gril. Si le problème persiste, contacter un réparateur autorisé.
5) De la graisse coule par la base.	A-t-on installé le bac à graisse? Le gril est-il de niveau? Accumulation excessive de graisse - Nettoyer le gril.
6) Le gril s'éteint après un certain temps.	La pression de la bouteille est trop basse à cause d'un blocage par congélation. De longues périodes de cuisson «toutes soupapes ouvertes» peuvent provoquer cette situation. Solution: remplacer la bouteille par une nouvelle bouteille pleine.
7) Flambées excessives.	Excès de viandes grasses - Nettoyer le gril. Ajouter de l'eau au(x) bac(s) à graisse (Mettre d'abord le gril de niveau). Voir Conseils et techniques en page 11.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tous les grils Crown Verity sont faciles à nettoyer parce qu'ils sont faits en acier inoxydable. Pour les nettoyages légers, nous suggérons une formule nettoyante douce. En cas de gras incrusté, appliquer un nettoyeur à four sur les surfaces en acier seulement, en suivant les instructions du fabricant.

On peut nettoyer l'intérieur et l'extérieur des grils mobiles à l'aide d'un nettoyeur à haute pression. Ne pas exposer les régulateurs, les soupapes de contrôle ou les impressions par décalcomanie au jet d'eau.

Grilles de cuisson:
Avant chaque usage, appliquer une mince couche d'huile à cuisson sur les grilles pour que les aliments n'y collent pas. Après la cuisson, grattez les grilles à l'aide d'un tampon de nylon rigide ou d'une brosse en laiton. Ne pas utiliser de brosse en acier. On peut aussi laver les grilles avec un détersif doux ou du soda à pâte. Faire bien attention en nettoyant les surfaces chaudes.

AJUSTEMENT DES VOLETS D'AÉRATION:
Les grils Crown Verity sont pourvus de volets d'aération ajustables sur l'assemblage brûleur-venturi. Les volets d'aération sont réglés à l'usine et conviennent à la fois au gaz naturel et au propane; aucun ajustement ne devrait être nécessaire. Toutefois, si un ajustement s'avère nécessaire, les volets peuvent être ajustés comme suit (ce travail devrait être fait par un technicien autorisé) :

- Allumer le gril et le laisser à la position élevée (High).
- Vérifier que la flamme est presque toute bleue - quelques mouchetures jaunes sont normales, tout comme un petit «pop» étouffé quand on éteint le brûleur. Si les flammes sont surtout jaunes ou si elles sont bruyantes et sautent par les ouvertures du brûleur, il faut ajuster les volets d'aération comme suit:

a) Desserrer la vis du volet d'aération.
b) Si on ouvre davantage les volets d'aération, la quantité de flammes jaunes diminuera, produisant les courtes flammes bleues recherchées.
c) Si on ferme les volets d'aération, la flamme s'adoucira, ce qui atténuera le bruit et le sautillement des flammes (qui doivent cependant rester presque entièrement bleues).

Remarque: À cause de l'emplacement des volets d'aération, les ajustements doivent se faire lorsque les brûleurs sont éteints; on rallume ensuite et on observe les flammes.

IL FAUT ÊTRE PRUDENT QUAND ON TRAVAILLE À PROXIMITÉ DE SURFACES CHAUDES

CONSEILS ET TECHNIQUES

PREMIÈRE UTILISATION DU GRIL:

Avant de vous servir pour la première fois de votre gril Crown Verity, le laisser en marche à la position la plus élevée (HIGH) pendant 10 minutes avec le(s) couvercle(s) ouvert(s), puis pendant 10 autres minutes le(s) couvercle(s) fermé(s) pour faire brûler toute poussière ou toute couche d'huile protectrice. Ceci assurera la saveur de vos aliments. Pour de meilleurs résultats, faire toujours préchauffer le gril.

CONTRÔLE DES FLAMBÉES SOUDAINES:

Quelques flambées sont désirables en cours de cuisson des grillades, puisqu'en brûlant, les jus de viande créent une fumée qui donne à la viande cuite au barbecue sa saveur et son apparence. Les flambées toutefois, sont nuisibles, car en plus de ruiner les aliments, elles peuvent être dangereuses, en particulier si elles provoquent la combustion de graisses accumulées dans votre gril, qui pourraient se transformer en incendie incontrôlable. Nous vous suggérons d'ajouter environ 2 cm d'eau (1") au(x) bac(s) où s'accumulent les graisses avant le début de la cuisson. Cela refroidira la graisse qui y tombera et facilitera le nettoyage.

Pour minimiser les flambées soudaines:

- Enlever l'excès de gras des viandes avant la cuisson.
- Cuire les viandes grasses (poulet et porc) à feu doux ou par une méthode indirecte (voir la section suivante).
- Vérifier que le(s) bac(s) à graisse sont en place et y ajouter 2,5 cm (1") d'eau.
- Ne pas couvrir les grilles à cuisson de papier d'aluminium, ou se servir d'une rôtissoire. Laisser les jus de cuisson tomber dans le(s) bac(s) à graisse.

TECHNIQUES DE CUISSON:

Il y a plusieurs façons de faire la cuisson sur un gril Crown Verity. En voici quelques-unes:

Couvercle ouvert ou fermé

La position du couvercle, ouverte ou fermée, en cours de cuisson sur la grille, est un choix très personnel. Vous constaterez toutefois que le gril garde une température plus constante et que les aliments cuisent plus vite en consommant moins d'énergie si le couvercle est fermé. Pour les aliments qui requièrent une cuisson prolongée à feu doux, garder le couvercle baissé.

Méthode directe ou indirecte

Vous pouvez maintenant saisir de la viande à feu vif d'un côté de votre gril, pendant que vous faites lentement cuire un rôti dans une rôtissoire de l'autre. Les multiples choix de cuisson vous permettent aussi de transformer votre gril en four à cuire extérieur. Allumez un côté du gril et placez les aliments du côté éteint. Baissez le couvercle et tournez le(s) bouton(s) de contrôle à low. La chaleur provenant du ou des brûleurs allumés circule doucement dans le tout le gril et permet la cuisson des aliments par chaleur indirecte. Le thermomètre situé dans le couvercle vous aidera à surveiller la température dans le gril.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE FERMETURE

FONCTIONNEMENT:

- Remplir des casseroles d'eau pour éviter des recrudescences excessifs.

Les soupapes de brûleur sont ajustables, elles vont d'entièrement ouvertes (ON) à complètement fermées (OFF). Remarque: les soupapes de brûleur se verrouillent quand on les ferme. Pour ouvrir la soupape d'un brûleur, on doit pousser le bouton et le tourner dans le sens antihoraire. Ne pas forcer les contrôles, ce qui pourrait endommager les soupapes ou les boutons.

Remarque: Si la chaleur sortant des brûleurs semble trop basse, il se pourrait que le mécanisme de régulation qui limite l'alimentation de gaz ait été activé par (i) une mauvaise technique d'allumage, ou (ii) une fuite de gaz importante dans le système. En cas de soupçon de mauvais allumage, fermer la soupape de la bouteille et toutes les soupapes de brûleur, puis suivre attentivement les instructions d'allumage étape par étape, en s'assurant d'abord que toutes les soupapes (dont celle du pilote) ont été éteintes avant de commencer. En cas de soupçon de fuite, faire le test de vérification des fuites, pour voir si c'est ce qui a provoqué l'activation du régulateur limitant le débit.

- Si les flammes du brûleur s'éteignent pendant que le gril est en fonction, fermer immédiatement toutes les soupapes. Attendre 5 minutes que le gaz se soit dissipé avant de tenter de rallumer le gril. Si le problème persiste, se référer au guide de dépannage (page 13).
- Vérifier visuellement la présence de flammes chaque fois que l'on allume le gril. Une bonne flamme est surtout bleutée. Si la flamme est anormalement petite ou surtout jaune, éteindre le gril et vérifier que les venturis ne sont pas bloqués, (Fig. 2, page 3), puis se référer au guide de dépannage (page 13).

INSTRUCTIONS DE FERMETURE:

1) Tourner toutes les soupapes de brûleur dont le pilote en position d'arrêt (OFF).
2) Tourner la soupape d'alimentation en gaz en position d'arrêt (OFF).
   Pour les systèmes au gaz naturel, tourner la soupape d'alimentation en position d'arrêt (OFF).
3) S'assurer que tous les brûleurs sont éteints.
4) Fermer le(s) couvercle(s) ou installer la ou les plaques de protection jusqu'à la prochaine utilisation.
5) Séparer la bouteille de gaz du gril lorsque celui-ci n'est pas en usage.
6) Faire preuve de prudence; le gril est encore chaud.

AVANT D'ALLUMER ET D'UTILISER LE GRIL

ATTENTION!

Ne pas se servir du gril avant d'avoir lu et compris tous les renseignements contenus dans ce manuel, et de s'être assuré:

- qu'il n'y a pas de fuite dans le système d'alimentation de gaz (voir la section «Vérification de fuites possibles»)
- que le brûleur est monté correctement et que les venturis sont bien en place au-dessus des sorties de soupape (orifices) (Fig. 2, p. 3).
- que tout cordon électrique ou tuyau d'alimentation de gaz est éloigné des surfaces chaudes
- que le gril est placé dans un endroit sécuritaire (voir la section «Installation»).

ATTENTION!

- Toujours ouvrir le(s) couvercle(s) ou retirer la plaque avant de tenter d'allumer le gril.
- Ne pas se pencher directement au-dessus du gril pendant l'allumage.
- S'assurer que toutes les soupapes sont fermées (OFF). Ouvrir lentement la soupape de la bouteille de gaz. Ne jamais l'ouvrir d'un coup sec. Attendre 15 secondes avant d'ouvrir une soupape de brûleur. Ceci permettra à la pression de se stabiliser dans le système et empêchera le mécanisme de ralentissement du débit d'alimentation de s'activer par inadvertance.
- Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermer toutes les soupapes, dont la soupape pilote, attendre 5 minutes et recommencer.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:

1) Ouvrir tous les couvercles du gril.
2) S'assurer que toutes les poignées sont à la position OFF (ARRÊT) (sens horaire).
3) Ouvrir la soupape d'alimentation de gaz. ATTENDRE 15 SECONDES.
4) Tourner la soupape de la tige d'allumage (pilote) à ON (MARCHE). (Remarque: les gros modèles ont deux tiges d'allumage - une pour le côté gauche et une pour le côté droit).
5) Insérez un allumeur de match ou de barbecue dans les trous trouvés derrière les portes d'aile sur le visage du charbroilder (si équipé) ou les trous situés aux fins du charbroiler.
6) S'assurer visuellement que le pilote est allumé.
7) Une fois le pilote allumé, on peut allumer tout autre brûleur. (Pousser le bouton et tourner à HIGH). Le brûleur éteint s'allumera automatiquement.
8) Vérifier visuellement que tous les brûleurs que l'on voulait allumer le sont.
9) Ajuster chaque brûleur à l'intensité voulue.

VÉRIFICATION DE FUITES POSSIBLES

On doit vérifier la possibilité de fuite :

i) avant d'allumer le gril pour la première fois
ii) chaque fois que l'on fait le plein de gaz propane ou que l'on change une pièce du système d'alimentation en gaz, ou
iii) au moins une fois par année.

Faire cette vérification à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de toute flamme nue ou de chaleur ou de combustion. **NE PAS FUMER!** Se servir d'un mélange moitié-moitié d'eau et de savon liquide pour trouver les fuites. Ne jamais utiliser d'allumette ou de flamme nue.

VÉRIFIER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS:

- Soupape de bouteille incluant le filetage dans la bouteille
- Toutes les soudures de la bouteille
- Tous les appareillages du régulateur et de raccord à la bouteille.
- Tous les raccords de tuyaux
- Tous les raccords de soupape

1) Ouvrir la soupape d'alimentation en gaz du gril.
2) Avec un pinceau, appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords et éléments de la liste ci-dessus.
3) Inspecter chaque endroit à la recherche de bulles qui grossissent, signes d'une fuite.
4) Resserrer le raccord qui fuit au besoin jusqu'à ce que toute fuite ait disparu (fermer l'alimentation en gaz pendant le colmatage des fuites).

NE PAS SE SERVIR DU GRIL S'IL RESTE UNE FUITE QUE L'ON NE PEUT PAS COLMATER. FERMER LA SOUPAPE, ÔTER TOUTE BOUTEILLE DE GAZ ET APPELER UN RÉPARATEUR D'APPAREILS À GAZ AUTORISÉ.

ATTENTION! - RISQUE NATUREL - ARAIGNÉES Les araignées et autres insectes sont attirés par l'odeur du gaz et pourraient tisser des toiles ou faire des nids dans les brûleurs. Ceci pourrait bloquer complètement ou en partie le passage du gaz dans les venturis, ce qui se traduit par une flamme fumeuse jaune ou par une difficulté ou une impossibilité à allumer le brûleur. Éventuellement, le gaz pourrait brûler en dehors des venturis, ce qui risque d'endommager gravement le gril. Si cela arrive, couper immédiatement le propane à la bouteille ou le gaz naturel à la soupape principale. Pour prévenir ou corriger le problème, vérifier régulièrement que les venturis ne sont pas obstrués en insérant un cure-pipe ou une broche flexible dans l'entrée d'air du brûleur et en tournant l'objet inséré (voir fig. 2, p.3). S'assurer que les venturis sont bien en place sur les orifices après chaque nettoyage.

CONNEXION À BOUTEILLE DE TYPE I:

Si le gros écrou noir sensible à la chaleur est soumis à des températures qui excèdent 115°-150°C, il ramollira et permettra à la sonde du régulateur de se désengager de la soupape de la bouteille, ce qui coupera l'alimentation en gaz. Si jamais ceci survient, n'essayez pas de raccorder à nouveau l'écrou. Enlevez l'assemblage du régulateur et remplacez-le par un neuf (voir la liste des pièces). La cause de la chaleur excessive devra être identifiée et corrigée avant de refaire fonctionner le gril. La sonde du régulateur comprend aussi un élément sensible au débit qui limitera l'alimentation de gaz au régulateur à une quantité contrôlable (10 pieds cubes à l'heure) en cas de rupture de tuyau, de défectuosité du régulateur ou de fuite.

Si l'on se rend compte que le dispositif de régulation du débit est activé, il faut identifier et corriger la raison du débit excessif avant de faire fonctionner le gril de nouveau. **REMARQUE: Une mauvaise technique d'allumage peut activer le dispositif de régulation du débit, ce qui réduira le débit et donc la chaleur. Si on soupçonne que cela s'est produit, on doit fermer tous les contrôles des brûleurs et la soupape de la bouteille et suivre à nouveau soigneusement les instructions d'allumage.** Ne pas ôter pas l'écrou ni la sonde et ne pas essayer pas de raccorder un appareil autre qu'une soupape à bouteille de type I (Q.C.C.1) homologue.

- Ne jamais raccorder un gril à gaz propane à une ligne d'alimentation non régularisée de propane ou d'autre gaz. **Ne pas tenter de trafiquer le tuyau ou le régulateur** d'une façon quelconque.
- **Ne pas** laisser le tuyau entrer en contact avec l'une des surfaces chaudes du gril.
- Faire une inspection visuelle du tuyau sur toute sa longueur avant chaque utilisation à la recherche de dommages (coupure, craquelure, brûlure) ou d'usure excessive. Remplacer toute pièce défectueuse avant de se servir du gril. Se servir uniquement des éléments de tuyau précisés dans la liste des pièces du gril.
- Protéger l'appareillage de connexion quand il n'est pas raccordé à la bouteille de propane. Si l'appareillage traîne au sol, il peut s'endommager, ce qui pourrait provoquer des fuites ou une connexion incomplète. De la poussière pourrait aussi obstruer la petite ouverture et bloquer complètement l'alimentation de gaz.

MODÈLES ALIMENTÉS PAR SYSTÈMES FIXES AU GAZ NATUREL ET AU PROPANE OBJET: TUYAUX

Avec les grils de Crown Verity équipés pour se brancher à un système fixe d'alimentation en gaz naturel ou en propane, il faut porter une attention particulière à l'entretien du tuyau.

- Inspecter le tuyau, le raccord de raccordement rapide et toujours bien les protéger.
- Toujours débrancher le tuyau au niveau du raccord à connexion rapide au moment de remiser le gril.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit mesurer au moins 3 mètres (10 pieds), être muni d'une soupape d'arrêt et avoir été installé par un technicien autorisé.
- L'appareil doit être séparé du tuyau d'alimentation de gaz au cours de tout test de pression du système où la pression dépassera 3,5 kPa (1/2 PSIG).
- Le réglage de pression pour le régulateur fourni avec l'appareil est de :
  10cm (4,0") de colonne d'eau pour le gaz naturel,
  25 cm (10") de colonne d'eau pour le propane.

TRANSPORT ET REMISAGE DES BOUTEILLES DE GAZ

Bien qu'elle soit sécuritaire lorsqu'elle est manipulée avec soin, une bouteille de gaz propane manipulée de façon négligente peut provoquer un feu, une explosion ou causer des blessures graves.

DONC:

On doit toujours utiliser le bouchon protecteur fourni avec la bouteille lorsque celle-ci n'est pas raccordée au gril.

- **Ne pas** remiser de bouteilles dans un édifice, un garage ou tout autre endroit fermé. Toujours les remiser dans un endroit bien aéré.
- **Ne pas** remiser de bouteilles à proximité d'un appareil à gaz ou dans tout endroit où la chaleur est intense, comme une automobile fermée ou le coffre d'une automobile.
- **Ne pas** fumer dans un véhicule dans lequel se trouve une bouteille.
- **Toujours** transporter et remiser les bouteilles en position debout. Ne jamais les incliner. Enlever tous les cylindres du gril avant le transport.
- **Toujours** remiser les bouteilles hors de la portée des enfants.

ATTENTION!

REMPLISSAGE: Pour des raisons de sécurité, la bouteille à gaz propane, fournie le cas échéant avec votre gril, est expédiée à vide. La bouteille doit donc être purgée d'air et remplie de gaz avant usage. Au moment du remplissage de la bouteille:

- Ne permettre qu'à un vendeur autorisé de faire le plein de propane ou de réparer la bouteille.
- Ne jamais permettre que la bouteille soit trop remplie.
- S'assurer que le vendeur de propane vérifie s'il y a des fuites après chaque plein de la bouteille.

TUYAUX ET RÉGULATEURS

ATTENTION! - Modèles à gaz propane: votre gril est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 28 cm (11") de colonne d'eau. Des régulateurs préréglés à cette pression sont fournis avec le gril et on doit s'en servir.

Ce régulateur est muni d'un système de raccord à arrêt rapide de type I (Q.C.C.1), qui comprend les caractéristiques suivantes:

1) alimentation en gaz impossible tant que l'étanchéité n'est pas parfaite.
2) élément thermique qui interrompt l'alimentation en gaz si les températures atteignent entre 115° et 150°C (240° et 300°F).
3) mécanisme de régulation du débit qui, lorsqu'il est activé, restreint le débit de gaz à 0,3 mètre cube (10 pi. cu) à l'heure (25 000 BTU).

BOUTEILLES ET RÉGULATEURS

BOUTEILLE DE GAZ PROPANE: - système autonome de gaz propane

Le gril muni d'un système autonome de gaz propane est conçu pour être utilisé avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb.) équipée d'une soupape cylindrique de type I. Ce gril ne peut pas être raccordé à une soupape standard de type II (avec filetage interne à gauche seulement).

NE PAS RACCORDER À UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À CELLE-CI NI UTILISER DE BOUTEILLE ÉQUIPÉE DE TOUT AUTRE TYPE DE RACCORD DE SOUPAPE.

La soupape de type I (Q.C.C.1) est facile à reconnaître à son filetage externe à la sortie de gaz. Les soupapes standards n'ont pas ce filetage externe. Toute tentative de raccordement d'un régulateur avec tout objet autre que le raccord de type I (Q.C.C.1) qui lui convient (reconnaissable à son gros écrou-raccord noir) annulera les caractéristiques de sécurité importantes intégrées au système de type I (Q.C.C.1). Un raccord avec un connecteur standard #510 P.O.L. n'offrira pas les caractéristiques sécuritaires de contrôle du débit et d'arrêt à très haute température intégrées dans le système de type I (Q.C.C.1).

La bouteille ne doit pas excéder 472 mm (18-1/2") de haut et 317 mm (12-1/2") de diamètre.
Quelques modèles peuvent être pourvus d'une bouteille à propane. Toutefois, si vous faites l'achat d'une bouteille à gaz propane, elle doit être construite et bien marquée selon les spécifications suivantes:

a) Canada - L'Office des transports du Canada - CAN/CSA B339.
b) États-Unis - The U.S. Department of Transportation

Propane cylinder application chart by model						
Size/type	MCB-30/-P	MCB-36/-P	MCB-48/-P	MCB-60/-P	MCB/CCB-72/-P	RPS
20lb	X	X	X	X	X	
30lb horizontal				X	X	
30 lb vertical						X
40 lb						X
50 lb						X
100 lb						X

La bouteille doit aussi être munie des éléments suivants:

a) Une soupape d'arrêt se raccordant à l'ouverture pour soupape de bouteille dûment requise par :
   1) au Canada: CAN/CGA - 1.6 - M88 - Grils extérieurs à gaz - Amendement 1.
   2) aux États-Unis: ANSI/CGA-V-1-1977: Compressed gas cylinder valve outlet and inlet connections.
b) Une soupape de sécurité qui communique directement avec l'espace pour vapeurs de la bouteille.
c) Un manchon pour protéger la soupape d'arrêt de la bouteille.
d) Un mécanisme d'échappement des vapeurs de gaz.
e) Un anneau à la base à fixer au dispositif de soutien de la bouteille.

ATTENTION!

- Toujours fermer la soupape de la bouteille quand le gril n'est pas en fonction.
- Manipuler les soupapes de bouteille avec soin.
- Ne jamais raccorder une bouteille de gaz propane non réglementaire au gril.
- Ne jamais remiser de bouteille de rechange sous le gril ou à proximité ou soumettre toute bouteille à une chaleur excessive.
- S'assurer que les bouteilles sont toujours bien retenues en place et en position debout.

REMISAGE

REMISAGE HABITUEL:

- Toujours fermer la soupape d'alimentation en gaz et débrancher le tuyau d'alimentation.
- Si vous n'avez pas acheté de couvercle(s) basculant(s), le gril sera muni de plaque(s) de protection. Placer la ou les plaques de façon à protéger le gril des intempéries. Ne jamais essayer d'allumer le gril à moins que le couvercle basculant soit relevé ou les plaques de protection ôtées. Remplacer des couvertures quand charbroiler pas dans l'usage.

REMISAGE PROLONGÉ:

Voici les étapes à suivre avant de remiser votre gril pour une période prolongée:

Préparatifs:

- Nettoyer l'intérieur du gril.
- Nettoyer le(s) brûleur(s), puis appliquer une légère couche d'huile.
- Nettoyer les grilles de cuisson, les huiler légèrement (huile de cuisson), puis les entreposer à l'intérieur.
- Ranger les bouteilles de propane dehors, hors de la portée des enfants, loin de toute source de chaleur et de combustion.
- Couvrir le gril si on le laisse à l'extérieur.
- Boucher les raccords d'alimentation avec un bouchon ou les couvrir d'un sac de plastique retenu par une bande élastique.

MODÈLES À ALIMENTATION FIXE AU PROPANE OU AU GAZ NATUREL:

(Pourvus d'un boyau de raccordement rapide)

Quand le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupée à la soupape d'arrêt et le boyau séparé du gril. Couvrir de bouchons de plastique les dispositifs de raccordement rapide. On peut ensuite remiser le gril à l'intérieur ou à l'extérieur. En cas de remisage prolongé, suivre les instructions ci-haut mentionnées.

FIGURE 1 DISTANCES D'ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES

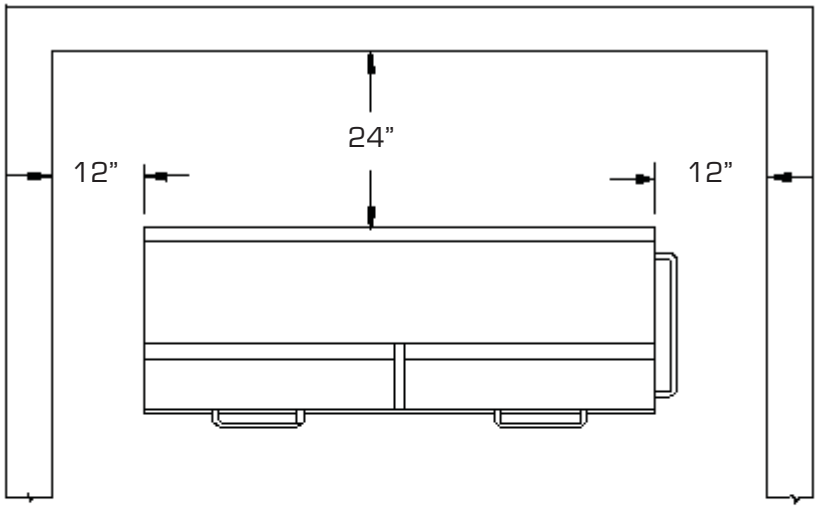
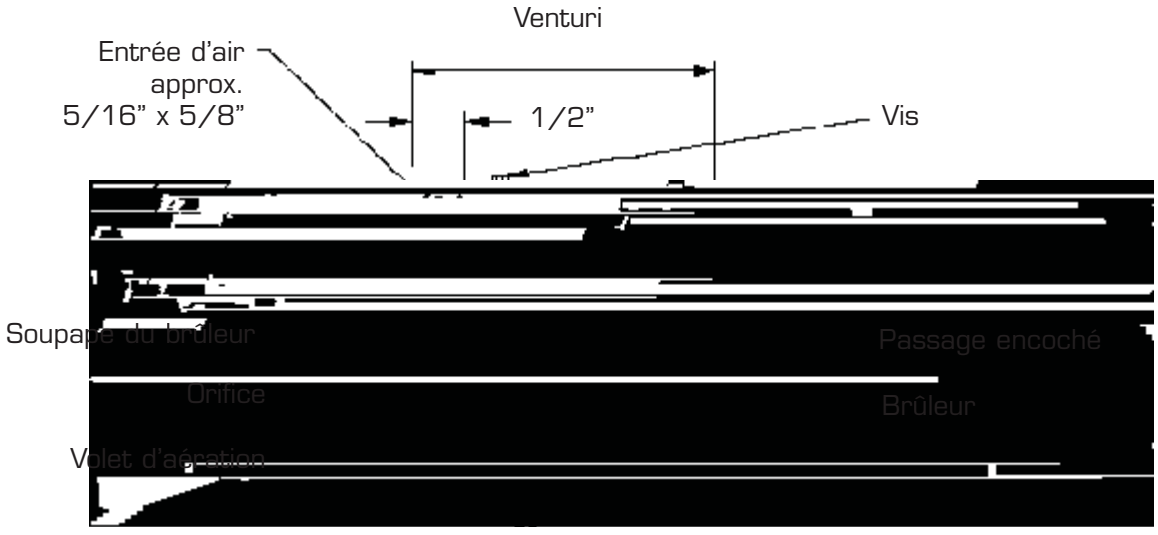


FIGURE 2 ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR



INSTALLATION

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT RESPECTER:

1) Toutes les normes locales pertinentes, ou en l'absence de telles normes:
2) i) au Canada - les normes nationales CAN/CGA B149.1 et .2 en vigueur régissant l'installation des installations aux gaz naturel et propane;
   ii) aux États-Unis - le Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 édition.
3) Utiliser seulement des tuyaux, les régulateurs et rapide débranche fourni par Crown Verity Les régulateurs fournis avec votre charbroiler doivent être utilisés.

ATTENTION!

NE PAS faire fonctionner cet appareil sous une construction plafonnée et non protégée. Cet appareil doit servir uniquement dans un endroit bien aéré et ne doit pas être utilisé dans un édifice, un garage ou tout autre endroit fermé.

Espace libre requis de tout matériau inflammable:

- 30 centimètres (12 pouces) de chaque côté
- 60 centimètres (24 pouces) à l'arrière (Voir Fig. 1 p. 3.)
- Cet appareil peut être utilisé sur un plancher non à l'épreuve du feu.
- Toujours mettre le gril mobile de niveau, dans tous les sens.
- Toujours s'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables, d'essence ou d'autre matière liquide inflammable à proximité du gril. .
- N'utiliser le gril qu'à L'EXTÉRIEUR dans un endroit bien aéré, de préférence à au moins 3 mètres (10 pieds) de toute habitation ou construction
- Les roulettes doivent être bloquées quand l'appareil fonctionne.
- Remplir des casseroles d'eau pour éviter des recrudescences excessifs.

MISE EN GARDE : SYSTÈMES FIXES D'ALIMENTATION EN PROPANE
OBJET: ESSAI DE PRESSION

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 3,45 kPa (1/2 psi).

2. On doit isoler l'appareil de la tuyauterie d'alimentation en fermant sa soupape d'arrêt à la main lors de tout essai de pression à des pressions inférieures ou égales à 3,45 kPa (1/2 psi).

POUR VOTRE SÉCURITÉ

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:

1) Couper l'alimentation en gaz de l'appareil.
2) Éteindre toute flamme nue.
3) Relever le couvercle ou ôter la plaque de protection.
4) Si l'odeur persiste, appeler sans délai le fournisseur de gaz.

NE PAS entreposer d'essence ou d'autre liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil du genre.

- Ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette ou d'une autre flamme nue.
- Ne jamais entreposer de bouteille de gaz non raccordée près de cet appareil ou d'un autre appareil du genre.
- Faire fonctionner cet appareil uniquement dans un endroit bien aéré et ne jamais s'en servir à l'intérieur d'un édifice, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

ATTENTION! Garder tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en combustible éloigné de toutes les surfaces chaudes.

NE PAS utiliser le gril en présence de dommage évident (coupure, fendillement, brûlure) ou d'usure excessive du tuyau. .

NE PAS obstruer le débit de l'air de combustion et d'aération au gril.

NE PAS ranger d'éléments inflammables sur la tablette inférieure. Ne jamais se tenir sur la tablette inférieure, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages irréparables.

NE PAS ranger de bouteille de gaz (propane) de rechange sous le gril ou à proximité.

NE PAS laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

NE PAS laisser d'enfants s'amuser avec le gril ou s'en approcher.

NE PAS se servir du gril si l'on est intoxiqué par l'alcool ou une drogue.

NE PAS utiliser ce gril avant d'avoir lu et compris tous les renseignements contenus dans ce manuel.

Cet appareil a été testé et est conforme aux normes ANSI Z83.11/CSA1.8 - 2009

Cet appareil pour cuisson en plein air n'est pas conçu pour être installé dans un véhicule récréatif ou une embarcation de plaisance.

TABLE DES MATIÈRES

Installation de votre gril mobile 2

Remisage de votre gril mobile 4

Bouteilles et régulateurs 5

Tuyaux et régulateurs 6

Vérification de fuites possibles 8

Avant d'allumer et d'utiliser le gril 9

Instructions de fonctionnement et de fermeture 10

Conseils et techniques 11

Nettoyage et entretien 12

Guide de dépannage 13

Modification 14

Questions fréquemment posées sur les grils mobiles 16

Pièces et éléments 17

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

CROWN VERITY

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

MCB30, MCB36, MCB48, MCB60, MCB72
RÉVISION: DECEMBER 2014
À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

FÉLICITATIONS! Vous êtes le nouveau propriétaire du gril mobile commercial le plus perfectionné sur le marché et vous pouvez être fier de votre achat. Votre gril mobile CROWN VERITY vous permettra de cuisiner en plein air avec plaisir pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce manuel pour apprendre à utiliser le gril de façon sécuritaire et pour tirer tout le plaisir possible de la cuisine en plein air. Vous êtes responsable de voir à ce que l'appareil soit bien assemblé, installé et entretenu. Tout manquement aux instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

MISE EN GARDE: Tout défaut d'installation, d'ajustement, toute modification ou erreur de service ou d'entretien peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou des décès. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer cet appareil ou d'en faire l'entretien.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802
www.crownverity.com
Courriel: info@crownverity.com

Imprimé janvier 2015